

POLPETONE RECHEADO À PARMEGIANA

INGREDIENTES

600 g de patinho moído
100 g de bacon moído (opcional)
cebola em cubos a gosto
Alho amassado a gosto
1 pacote de creme de cebola
sal a gosto
Azeite
temperos seco a gosto
1 ovo
coentro a gosto
Para empanar
2 ovos
Farinha de rosca
Recheio
100 g de queijo de sua preferência
molho de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture todos os ingredientes da carne

Faça bolinhas, amasse ao meio com as pontas dos dedos, recheie com o queijo (usei minas padrão e cheddar), feche as bolinhas e amasse

Após elas estarem montadas, passe na farinha de rosca, nos ovos batidos, e na farinha de rosca de novo

Coloque em óleo quente em fogo médio e doure os dois lados

Após a fritura, coloque numa assadeira com molho e cubra com mussarela

Levar ao forno para gratinar por 20 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1828-polpetone-recheado-a-parmegiana.html>